



## ZUPPE

	1/2	CHF
<b>Zuppa del giorno</b> Tagessuppe Potage de jour Soup of the day	7.00	12.00
<b>Crema di pomodoro al profumo di basilico</b> Tomatencreme mit Basilikum Crème de tomates au basilic Tomato cream with basil	7.00	12.00
<b>Minestra di Goulash</b> Gulaschsuppe Soupe au goulash Goulash soup		14.00



## KIDS MENU

<b>Porzione di patatine fritte</b> Pommes Frites Pommes frites French fries		8.00
 <b>Penne al pomodoro e basilico</b> Penne mit Tomatensauce und Basilikum Penne aux tomates et basilique Spaghetti with tomato sauce and basil		14.00
<b>Chicken Nuggets con patatine fritte</b> Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken Nuggets avec frites Chicken Nuggets with french fries		16.00
<b>Mini Hamburger farcito con pomodori e salsa cocktail servito con patatine fritte</b> Mini Hamburger gefüllt mit Tomaten und Cocktailsauce mit Pommes Frites Mini Hamburger avec tomates e sauce cocktail, servi avec les frites Mini Hamburger with tomatoes and cocktail sauce served with french fries		17.00

## INSALATE

	CHF
 <b>Insalata verde</b> Grüner Salat Salade verte Green salad	9.00
 <b>Insalata mista con pomodori, mais, carote e cetrioli</b> Gemischter Salat mit Tomaten, Mais, Karotten und Gurken Salade mixte avec tomates, maïs, carottes et concombres Mixed Salad with tomatoes, corn, carrots and cucumbers	12.00
<b>Insalata San Salvatore con tonno, pomodoro, mozzarella e uovo</b> San Salvatore Salat mit Thunfisch, Tomaten, Mozzarella und Ei Salade San Salvatore avec thon, tomates, mozzarella et œuf San Salvatore salad with tuna fish, tomatoes, mozzarella and egg	21.00
<b>Insalata verde con formaggio di capra gratinato, mele, miele e noci</b> Grüner Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Apfelscheiben, Honig und Baumnüssen Salade verte avec fromage de chèvre gratiné, pomme, miel et noix Green salad with gratinated goat cheese, apples, honey and walnuts	21.00
<b>Insalata Caesar con pollo, crostini di pane, uovo e scaglie di parmigiano</b> Caesar Salat mit Poulet, Croutons, Ei und Parmesansplittern Salade César avec poulet, croûtons, œuf et copeaux de parmesan Caesar Salad with chicken, croutons, egg and parmesan shavings	23.00


## ANTIPASTI

	1/2	CHF
<b>Bruschette al pomodoro con aglio e olio d'oliva</b> Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl Bruschette avec tomates à l'ail et à l'huile d'olive Bruschette with tomatoes, garlic and olive oil	9.00	16.00
 <b>Polpette vegetariane con insalata di stagione</b> Vegetarische Klösschen mit Saisonsalat Boulettes végétariennes avec salade de saison Vegetarian meatballs with seasonal salad		19.00
 <b>Verdure alla griglia con melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro</b> Gegrilltes Gemüse mit Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten Légumes grillés avec aubergine, courgette, poivron et tomates Grilled vegetables with eggplant, zucchini, pepperoni and tomatoes	17.00	22.00
<b>Tomino alla piastra servito con verdure grigliate e rucola</b> Warmer Tommekäse serviert mit gegrilltem Gemüse und Rucola Fromage Tomme chaud servi avec légumes grillés et roquette Grilled Tomme cheese with grilled vegetables and rocket salad		23.00

*Gentile ospite,*

*su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.*

## PASTA






	CHF
<p> <b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b>            Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum            Spaghetti aux tomates et basilique            Spaghetti with tomato sauce and basil</p>	19.00
<p><b>Tagliolini al salmone affumicato con panna</b>            Tagliolini an Rauchlachs und Rahmsauce            Tagliolini au saumon fumé et à la crème            Tagliolini with smoked salmon and cream</p>	25.00
<p><b>Spaghetti alla Bolognese</b>            Spaghetti alla bolognese            Spaghetti à la bolognaise            Spaghetti Bolognese style</p>	25.00
<p><b>Spaghetti alla Carbonara</b>            Spaghetti alla Carbonara: mit Speck, Eigelb, Rahm und Parmesan            Spaghetti à la Carbonara : avec lard, jaunes d'œuf, crème et parmesan            Spaghetti Carbonara: with bacon, egg yolks, cream and parmesan</p>	25.00
<p><b>Pappardelle del cacciatore con porcini, panna, pomodoro e salsiccia di maiale</b>            Pappardelle Jägerart mit Steinpilzen, Rahm, Tomaten und Schweinswurst            Pappardelle style chasseur avec champignons, tomates, crème et saucisses de porc            Pappardelle hunter style with mushrooms tomatoes, cream and pork sausage</p>	25.00
<p><b>Gnocchi di patate, salsa al gorgonzola, panna e zafferano</b>            Kartoffelgnocchi an Gorgonzola-Safranrahmsauce            Gnocchi de pommes de terre, sauce au Gorgonzola, safran et crème            Potato gnocchi with Gorgonzola, saffron and cream sauce</p>	25.00



## TICINO IN TAVOLA



CHF

	<b>Formaggio fresco, latte di mucca o latte di capra</b> Frischkäslein aus Kuh- oder Ziegenmilch Fromage frais au lait de vache au lait de chèvre Fresh cheese from cow milk or goat milk		12.00
	<b>Minestrone Ticinese</b> Tessiner Gemüsesuppe Potage de légumes à la tessinoise Vegetables soup from Ticino		14.00
	<b>Affettato misto con formaggio del Ticino</b> Aufschnitt-Teller mit Tessiner Käse Assiette de charcuterie avec fromage tessinoise Assortment of cold cuts with cheese from Ticino	19.00	26.00
	<b>Polenta nostrana con formaggio fondente</b> Polenta mit Schmelzkäse Polenta avec fromage fondant Polenta with melted cheese		19.00
	<b>Polenta nostrana con Gorgonzola gratinato</b> Polenta mit überbackenem Gorgonzolakäse Polenta au fromage Gorgonzola gratiné Polenta gratinated with Gorgonzola cheese		19.00
	<b>Risotto allo zafferano con funghi porcini</b> Safranrisotto mit Steinpilzen Risotto au safran avec bolets Saffron risotto with porcini mushrooms		25.00
	<b>Luganighetta ticinese alla griglia</b> Tessiner Schweinswurst Saucisses de porc Pork sausage		25.00
	<b>Polenta con funghi porcini trifolati con aglio e prezzemolo</b> Polenta mit gebratenen Steinpilzen, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie Polenta avec bolet rôti, ail et persil Polenta with roasted porcini mushrooms, garlic and parsley		26.00
	<b>Polenta nostrana con brasato di manzo</b> Polenta mit Rindsschmorbraten Polenta avec boeuf braisé Polenta with braised beef		29.00

## SECONDI PIATTI

CHF

<p><b>Hamburger di manzo CH con insalata, cipolle, pomodori, cetrioli e salsa cocktail</b>            Burger aus Rindfleisch CH mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Cocktailsauce            Burger de bœuf CH avec salade, oignons, tomates, cornichons et sauce cocktail            Beef burger CH with salad, onions, tomatoes, pickles and cocktail sauce</p>	<p>25.00</p>
<p><b>Coniglio arrosto disossato, servito con polenta</b>            Kaninchenbraten entbeint, serviert mit Polenta            Rôti de lapin désossé, servi avec de la polenta            Roast rabbit deboned, served with polenta</p>	<p>32.00</p>
<p><b>Filetti di pesce persico al burro e salvia con risotto alla parmigiana</b>            Eglifilet an Butter- und Salbeisauce serviert mit Parmesanrisotto            Filets de perche avec sauce beurre e sauge et risotto au parmesan            Perch filets with butter and sage served with parmesan risotto</p>	<p>38.00</p>
<p><b>Ribeye Steak CH alla griglia 250gr.</b>            Gegrilltes Ribeye Steak 250gr.            Steak de boeuf grillé 250gr.            Grilled Ribeye Steak 250gr.</p>	<p>39.00</p>

## LA SPECIALITÀ INVERNALE

<p><b>Fondue di formaggio servita con pane, patate e sottaceti</b>            Käsefondue serviert mit Brotwürfel, Kartoffeln und Essiggurken            Fondue au fromage servie avec du pain, des pommes de terre et des cornichons            Cheese fondue served with bread, potatoes and pickles</p>	<p>28.00</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

(LA NOSTRA MISCELA DI FORMAGGIO CONTIENE ALCOL)  
(OUR CHEESE MIXTURE CONTAINS ALCOHOL)

Provenienza delle carni: manzo, vitello, maiale CH/ I

Coniglio CH/ I

Pollo CH/ I

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici

Pesce persico: Estonia reti da imbrocco e reti analoghe

## DESSERT

		CHF
<b>Tiramisù fatto in casa</b>		10.00
Hausgemachtes Tiramisù		
Tiramisu artisanal		
Homemade Tiramisu		
<b>Vermicelli di castagne con meringhe e panna montata</b>	7.00	12.00
Vermicelles mit Meringues und Schlagsahne		
Vermicelles de châtaignes avec meringues et crème fouettée		
Chestnut vermicelles with meringues and whipped cream		
<b>Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda</b>		12.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce		
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude		
Apfel strudel with warm vanilla sauce		
<b>Tortino al cioccolato fondente servito con crema alla vaniglia</b>		12.00
Warmes Schokotörtchen serviert mit Vanillesauce		
Moelleux au chocolat noir accompagné d'une crème à la vanille		
Dark chocolate cupcake served with vanilla cream		
<b>Frittata dolce dell'imperatore servita con purea di mele</b>		12.00
Kaiserschmarren serviert mit Apfelmus		
Omelette sucrée de l'empereur servi avec de la purée de pommes		
Emperor's sweet omelette served with apple puree		

### INFORMAZIONE AI CLIENTI

#### Il nostro pane proviene dalla Panetteria Peverelli di Bellinzona CH

Paillasse chiara (farina di frumento, glutine di frumento, farina di malto (orzo), agente di trattamento della farina (acido ascorbico)), acqua, sale, lievito di panetteria

Paillasse rustico (farina di frumento, fiocchi di frumento maltato, glutine di frumento, semi (girasole lino farina di segale, farina di malto torrefatto(orzo) acido ascorbico)

Dalla ditta HIESTAND acquistiamo Gipfel al burro, Nussgipfel e il pane per le bruschette.